
ENTRADAS

^{1012/} **Camarones rellenos con queso crema y nueces (8 unidades)**

Camarones rellenos con queso crema y nueces ahumadas con repollo crocante

R\$ 98,00

^{1014/} **Ostras gratinadas con crema, queso crema y parmesano.**

R\$ 92,00

^{1016/} **Buñuelos de pescado, servidos con jalea de pimienta.**

R\$ 82,00

^{1017/} **Brusqueta (5 unidades)**

Pan artesanal tostado con tomate, parmesano y albahaca.

R\$ 56,00

^{1019/} **Carne de cangrejo con Queso Gouda gratinado**

Carne de cangrejo con salsa del chef con queso
gratinado

R\$ 56,00

^{1031/} **Papas fritas 300g**

R\$ 48,00

^{1033/} **Camarones empanados 300g**

R\$ 112,00

^{1035/} **Rabas crocantes**

R\$ 92,00

^{1036/} **Tiras de pescado 400g**

R\$ 76,00

^{1037/} **Tiras de lomo con salsa de Queso Azul**

R\$ 98,00

ENSALADAS

1060/ Ensalada Mediterrânea

Mix de hojas verdes con tomates cherry, queso gouda, gajos de naranja y nueces.

R\$ 62,00

1061/ Ensalada Tropical

Mix de hojas verdes con mango laminado y pepino, aderezado con vinagreta de mostaza.

R\$ 54,00

1062/ Ensalada Caprese

Tomates frescos con mozzarella de búfala y hojas de albahaca, con aceite de oliva y flor de sal.

R\$ 68,00

1063/ Salada do Chef com Camarões

Mix de hojas verdes con tomates cherry, queso gouda, gajos de naranja, nueces, mango laminado y camarones.

R\$ 88,00

PLATOS PARA DOS PERSONAS

501/ Risoto Al Mare

Risotto de camarones, calamar y pulpo, salteados en manteca con cebolla y ajo, salsa de tomate, coco y queso crema, finalizado con aceite de oliva.

R\$ 332,00

503/ Salmão a Moda do Chef

Lomo de salmón con espárragos y tomates cherry, servido sobre puré de mandioca. Acompaña arroz con brócoli.

R\$ 302,00

504/ Escalopes de Filé a Moda Mirador

Escalopes de lomo grillados con salsa de quesos, acompañados de pappardelle en salsa napolitana y perfume de albahaca

R\$ 276,00

505/ Moqueca Mirador

Moqueca tradicional de robalo y camarones, con cremoso de papa y arroz blanco.

R\$ 322,00

RISOTOS

^{1079/} **Risoto Napolitano com Iscas de Filé Mignon**

Risotto con tiras de lomo, queso gouda y parmesano, tomates cherry y albahaca fresca.

R\$ 102,00

^{1080/} **Risoto Praia do Rosa**

Risotto de camarones en salsa de tomate, queso gouda y parmesano, con un toque de albahaca.

R\$ 118,00

PASTAS

^{1201/} **Massa ao Molho Gorgonzola, Salmão Salteado e Cebolas Caramelizadas**

Penne en crema de gorgonzola con salmón salteado y cebollas caramelizadas.

R\$ 102,00

^{1202/} **Carbonarrísima**

Espagueti con panceta, parmesano, crema, cebollita de verdeo y yema deshidratada

R\$ 88,00

^{1203/} **Parpadelle Dijon**

Pappardelle con tiras de lomo, blend de mostazas Dijon y Ancienne, crema, coñac y rúcula.

R\$ 96,00

^{1204/} **Massa dos Mares**

Pappardelle en salsa de tomate con camarones salteados.

R\$ 118,00

PLATOS CON CAMARÓN

1100/ Sunset Mirador

Camarones salteados en aceite de oliva con arroz cremoso, leche de coco y frutas frescas, puré de pimiento y pesto. Finalizado con nueces.

R\$ 132,00

1101/ Camarão aos Cogumelos Frescos e Farofa de Castanhas

Camarones salteados en manteca con hongos frescos y crema. Acompañados de arroz y farofa de castañas.

R\$ 136,00

1102/ Camarão ao Gorgonzola

Camarones salteados con puerro en crema de gorgonzola. Acompañados de batata rústica y arroz.

R\$ 118,00

PLATOS CON PESCADO

1125/ Salmão Mirador

Hojaldre de salmón relleno de espinaca salteada y queso crema, sobre arroz negro. (Consultar disponibilidad)

R\$ 136,00

1127/ Salmão ao Pesto com Risoto de Castanhas

Posta de salmón asado, regado con pesto de albahaca, acompañada de risotto de parmesano y castañas.

R\$ 136,00

1128/ Salmão com Legumes Refogados e Arroz

Salmón asado con legumbres salteadas y arroz blanco.

R\$ 112,00

1130/ Tropicália

Robalo asado con puré de banana de la tierra y leche de coco, chips de batata al sal y farofa de castañas

R\$ 142,00

1131/ Polvo Sunrise

Pulpo grillado con puré de mandioca y vegetales salteados en manteca.

R\$ 162,00

PLATOS CON CARNE

1151/ Filé Wellington

Escalope de lomo de 200 g envuelto en mix de hongos y masa hojaldre, con muselina de papa y salsa roti.

R\$ 132,00

1152/ Escalopes de Mignon com Risoto de Queijos

R\$ 132,00

1155/ Filé ao Molho de Cogumelos e Vinho Cabernet Sauvignon

Cubos de lomo salteados con hongos, salsa de vino Cabernet Sauvignon y crema.
Acompañado de arroz y muselina de papa.

R\$ 128,00

1153/ Escalopes de Mignon com Risoto de Moranga

Escalopes de lomo con risotto de calabaza, panceta de cerdo, puré de zanahoria asada, pickles de pepino japonés y salsa roti.

R\$ 118,00

PLATOS CON POLLO

1175/ Frango à Moda Portuguesa

Pechuga de pollo grillada en aceite de oliva con sofrito de tomates, cebollas, aceitunas y tomillo fresco.
Acompañado de arroz y papas fritas.

R\$ 82,00

1176/ Frango com Molho Dijon

Cubos de pollo grillados en salsa Dijon.
Acompañado de arroz con castañas.

R\$ 84,00

PLATOS VEGETARIANOS

^{1226/} **Escondidinho de Banana da Terra Vegano**

Puré de banana de tierra con leche de coco, hongos salteados en salsa de tomate, crocante de kale y farofa de castañas.

R\$ 88,00

^{1078/} **Risoto de Cogumelos com Gratan de Gouda e Crispy de Couve**

Risotto de hongos con gratinado de queso gouda, parmesano y repollo crocante.

R\$ 104,00

PLATO KIDS

^{1250/} **Mirador Kids (Para niños hasta 12 años.)**

Tiritas de carne, pescado o pollo grilladas. Acompañadas de arroz y papas fritas

R\$ 68,00

^{1254/} **Massa Bolognese**

Penne con salsa boloñesa de lomo en salsa de tomate

R\$ 68,00

POSTRES

^{1279/} **Mil Folhas a Moda do Chef**

Masa hojaldrada con crema pastelera y dulce de leche artesanal, finalizado con frutillas frescas. Para compartir (2 personas).

R\$ 88,00

^{1280/} **Tarta de Frutilla con Ganache de Chocolate**

R\$ 48,00

^{1281/} **Volcán de Chocolate**

R\$ 58,00

^{1282/} **Budin de Dulce de Leche**

R\$ 34,00

LANCHES

^{1305/} **Hamburguer Artesanal**

Servida con lechuga, tomate, queso y cebolla caramelizada

R\$ 52,00

^{1306/} **Tostado de jamón y queso**

R\$ 26,00

^{1307/} **Queso Quente**

R\$ 22,00

^{1308/} **Sanduiche Vegetariano**

Pan lactal, zanahoria, tomate, lechuga y queso mozzarella.

R\$ 36,00

^{1309/} **Sándwich de Pechuga de Pavo o Jamón**

Pan, zanahoria, tomate, lechuga, queso mozzarella y salsa especial.

R\$ 36,00

^{1311/} **Omelete de Queijo**

Omelette de queso mozzarella, jamón y tomate.

R\$ 36,00

^{1313/} **Omelete de Legumes**

Omelete de legumes puxados namanteiga, sal e pimenta

R\$ 36,00

^{1314/} **Tapiocas**

Queso gorgonzola o

Pechuga de pavo con tomate y queso mozzarella o

Chocolate semiamargo con frutilla

R\$ 44,00

^{1316/} **Batata Frita**

R\$ 48,00

*** El menú de lanches es exclusivo para huéspedes**

BEBIDAS

JUGOS NATURALES

| | |
|--|-----------|
| 251/ Ananá | R\$ 22,00 |
| 252/ Naranja | R\$ 22,00 |
| 253/ Maracuyá | R\$ 22,00 |
| 254/ Frutilla | R\$ 22,00 |
| 255/ Limonada Suiza | R\$ 22,00 |
| 256/ Soda Italiana | R\$ 22,00 |
| Almíbar de manzana verde o de limón siciliano, agua con gas y menta | |

ENERGIZANTES

| | |
|-------------------------------|-----------|
| 220/ Red Bull 250 ml | R\$ 28,00 |
| 223/ Red Bull Tropical 250 ml | R\$ 28,00 |

CAFÉ & TÉ

| | |
|---------------------|-----------|
| 1320/ Café Espresso | R\$ 12,00 |
| 1325/ Té | R\$ 8,00 |

AGUA

| | |
|--------------|-----------|
| 201/ Sin gás | R\$ 10,00 |
| 202/ Con gás | R\$ 10,00 |

GASEOSAS

| | |
|-----------------------|-----------|
| 203/ Coca-Cola | R\$ 12,00 |
| 204/ Coca-Cola Cero | R\$ 12,00 |
| 205/ Guaraná | R\$ 12,00 |
| 206/ Guaraná Cero | R\$ 12,00 |
| 209/ Schweppes Citrus | R\$ 12,00 |
| 210/ Agua tónica | R\$ 12,00 |

DRINKS

| | | |
|------|---|------------|
| 103/ | WHISKEY SOUR Whisky, limón y clara de huevo | R\$ 48,00 |
| 104/ | KIR ROYAL Licor de cassis y espumante | R\$ 44,00 |
| 105/ | GIN TÔNICA Gin, limón y tónica | R\$ 46,00 |
| 467/ | CARAJILLO Licor 43, café expresso y canela | R\$ 49,00 |
| 106/ | TROPICAL GIN Gin, Red Bull tropical y naranja | R\$ 52,00 |
| 107/ | MARGARITA Tequila, jugo de limón y licor de naranja | R\$ 44,00 |
| 108/ | MOJITO Ron plata, água con gas, azúcar, menta y limón | R\$ 42,00 |
| 109/ | PIÑA COLADA Ron, leche de coco, jugo de ananá y leche condensada | R\$ 44,00 |
| 110/ | PÔR DO SOL (SOLAR) Licor de Frutilla, jugo de naranja y vodka | R\$ 44,00 |
| 111/ | APEROL SPRITZ Aperol, espumante y rodajas de naranja | R\$ 44,00 |
| 112/ | DRY MARTINI Gin,vermute blanco y aceituna | R\$ 44,00 |
| 113/ | CLERICOT JARRA Vinho branco com frutas (frutilla, ananá, manzana, naranja y azúcar) | R\$ 180,00 |
| 114/ | ACAPULCO Tequila, jugo de limón, jugo de maracuyá y granadina | R\$ 44,00 |
| 115/ | NEGRONI Gin, campari y vermute | R\$ 52,00 |
| 116/ | JÄGER TONIC Jägermeister, tónica y rodaja de limón | R\$ 48,00 |

CAIPIRINHA

122/ Cachaça R\$ 42,00

CAIPIROSKA

123/ Absolut R\$ 52,00

124/ Smirnoff R\$ 42,00

125/ Grey Goose R\$ 60,00

BEBIDAS ALCOHOLICAS

CERVEZAS

55/ Patagônia IPA 740ml R\$ 42,00

351/ Patagônia Weisse 740ml R\$ 42,00

601/ Patagônia Pilsen 740ml R\$ 42,00

602/ Stella Artois 330ml R\$ 20,00
Con o sin gluten

603/ Corona R\$ 20,00

604/ Heineken 330ml R\$ 20,00
Normal o cero alcohol

VODKA (dosis)

459/ Absolut R\$ 38,00

460/ Smirnoff R\$ 34,00

490/ Grey Goose R\$ 44,00

GIN (dosis)

465/ Tanqueray R\$ 38,00

466/ Hendrix R\$ 55,00

TEQUILA (dosis)

| | |
|-----------------------------|------------------|
| 457/ JoséCuervoOro | R\$ 32,00 |
| 458/ JoséCuervoPlata | R\$ 32,00 |
| 470/ DonJúlio | R\$ 46,00 |

WHISKY(dosis)

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| 461/ Ballantine's | R\$ 38,00 |
| 462/ Jack Daniel's | R\$ 42,00 |
| 463/ JohnnieWalkerBlackLabel | R\$ 44,00 |
| 464/ JohnnieWalkerRedLabel | R\$ 38,00 |
| 468/ Chivas | R\$ 44,00 |

LICOR (dosis)

| | |
|---------------------|------------------|
| 469/ Licor43 | R\$ 40,00 |
|---------------------|------------------|

AMARULA(dosis)

| | |
|---------------------|------------------|
| 455/ Amarula | R\$ 38,00 |
|---------------------|------------------|

JÄGERMEISTER (dosis)

| | |
|--------------------------|------------------|
| 600/ Jägermeister | R\$ 38,00 |
|--------------------------|------------------|

El equipo Mirador agradece su preferencia
vuelva siempre!